第39号

物語FF新聞

2024.2.25
発行
吉田【OYS】勝

掲示物は掲示物、モニターには旬な情報を表示したいと考えてます。大画面で鮮明な画像を駆使したり、朝礼内容や直近の注意喚起を表示、あとは店舗の新商品・新店情報、経営理念やイベント・誕生日なんかもいいかも！
実は数年前の自由研究で最終選考まで残ったアイデア『丸源キッチンのLIVE中継』からの思い→考えです！

現場にでっかい情報共有モニター設置プロジェクト

ワークスケジュールの大元はシフトで決まっていますが、生産ラインの進捗状況により**細かい調整が毎日必要**です。昼休憩指示、清掃割り振りなどは当日の現場で決定→休憩室のモニターに**リアルタイムで映し出し共有**しています。

当日のワースケを現場ホワイトボードで共有

休憩室モニターにも表示、そして打ち合わせ

配置を決める責任感とプレッシャーを感じつつ、**FFではワースケ管理もPtn化しています**（夏未さん、後藤さんいつもありがと～）単純に適材適所にすればOKではなく『ばっかり』に気を使い『未来の成長』も考えて**【目的と意思が込められた割り振り】**となっています。それでも全ての人を納得させるのは難しいですよね(^^)

～きゃべとん出来高UP大作戦！始動～　担当：伊藤夏未

廃棄記録表をやり始めて半年ちょっと経ち、いろいろな角度から記録を見られるようになってきて気付いたことがひとつ…
他の製品と比べてきゃべとんだけ出来高が少なくて安定してない！
廃棄量だけを見ると平均2～3kgで安定してるけど、出来高に目を向けてみると、思っていた以上に少なくてびっくりΣ(・ω・/)/！
なんとかせねばと思って、いつ・誰が製造しても安定させるための
コツマニュアルを作成・共有し、2/9から運用を開始しました！
きゃべとんの難しい所を考えた結果、麺厚調整かな…？と思ったので製造を始める前に簡単に確認するチェックポイントを1つ追加しました
実際にコツマニュアルの効果はあったのかどうか運用前と運用後の出来高表を見比べて見ると…？

＜運用前　↓＞2024.1

予定数	c/s	102	68	102	68	68
実績	c/s	91	66	94	61	59
廃棄	kg	2.0	1.2	6.0	－	2.0
歩留まり	%	89.2	97.1	92.2	89.7	86.8

＜運用後　↓＞2024.2

予定数	c/s	102	68	68	68	102
実績	c/s	97	61	65	63	101
廃棄	kg	1.1	1.1	1.2	3.8	1.2
歩留まり	%	95.1	89.7	95.6	92.6	99.0

・出来高が良くなった（だいたい予定数±5くらいの範囲で収まっている）
・歩留まり90％以下が週1回に減少（運用前は週に2、3回下回っていた）
…ということは！？
コツマニュアルの運用を開始してからまだ1週間しか経っていないですが、早速効果出ました！
マニュアルの説明だけを見ると「複雑で難しそう…」って思われるかもしれないですが、実際にやってみたら「簡単かも？」ってなるはず…笑
A製麺ができるPtnさん全員が安定して製造できるようにしたいと思っているので、ご協力お願いします！<m(_)m>
もちろんフォローもしっかりしていくのでご安心を！
また「ココが難しい…」「こうしたらもっと楽になるんじゃない？」などなどご意見もお待ちしてます～♪
説明がわかりにくい等あれば補足説明しますのでなんでも聞いてください～(*^▽^*)

FF守護神コーナー　担当：永田一久

製造終了後の重要な清掃業務を担う夜勤Ptnの活躍をPickUP

今月号の夜勤Ptnの紹介は大野誠さんです。仕事に対しても常に前向きで自分の清掃範囲以外の場所も社員に相談して積極的に清掃をしてくれます。そして格闘技が大好きで、ご自身の体格も腕が普通の人の２倍以上あるように感じます。一見、強面の印象ですが（笑）猫とイチゴが大好きとのこと。猫を前にするとデレデレになっちゃうそうです（笑）最近は夜勤で生産もするようになり、ミキサー作業や出荷作業を習得し、大活躍中！真面目できちんと仕事をしてくれている大野さんには今後も新たな仕事を覚えていただき夜勤の職場を、いやファクトリー全体を盛り立ててくれる事を期待してます！

吉田ラーメン食べ歩き【５件】

たけ田・立川マシマシ・きゃべとん松本店・ハルピンラーメン

今月残念な一杯　中華蕎麦 尚念　★★★★★
長野県松本市南松本1丁目2-27

スープ・麺・こだわり

食べログ3.6・Google4.1。評論家ぶるつもりはなく『それあなたの感想ですよね』感じたままに。麺はコシが強くて弾力が云々ではなく、茹で上がっていなくて固いだけ。しかも自家製麺の極太麺なのに茹でタイマーしか見てない。チャーシューの切れ端を『カス』って表記で食券はどうなのかと感じた。つけ汁もぬるかった…ただ味玉のヒビや型崩れを『割れ』70円はコスパ良し。

外観・店内

長野県でも評判のお店とのこと。待合室も専用スペースがあり広い。店内は高級寿司屋みたい。カウンターの高さ壁もなく厨房が丸見え。スタッフの所作が重要かつ見られているという意識が必要なのでは？そんな中、ちょっと雑にものを扱ったり、話に花が咲いて談笑していたりなど、もったいないなあ～って思いました。厨房にオーナーらしき人もいたのになあ…

編集後記

TOMORROW
♪涙の数だけ強くなれるよ

入社直後からやる気全開のFF元気印カトリーナさん♪何事にも全力で前のめり、強すぎるほど人思い。そして良くも悪くも吉田と同じで『これは必ずやらねばならぬ』が溢れ出ちゃってましたが大丈夫！みんなちゃんとわかってくれてます。家庭が落ち着いたら隙間時間に待ってます！
ではでは気を付けていってらっしゃい(^^)/